

1909

SIGTUNA
STADS
HOTELL

Utvalda drycker

Mousserande

Bolla Prosecco <i>Italy</i>	115:-
Moltès Crémant d'Alsace <i>Alsace</i>	155:-
Pol Cochet Symbiose <i>Champagne</i>	195:-

Vitt vin

Caliza, <i>Sauvignon blanc, Verdejo</i>	115:-
JM Brocard Chablis <i>Chardonnay</i>	165:-

Rött vin

Adaras Aldea - <i>Garnacha Tintorera, Syrah</i>	115:-
Filari Corti Langhe- <i>Nebbiolo Piemonte</i>	165:-

Öl

TT Lager 5,0% Vol.	Fat 75/95:-
TT Pilsner 33 cl 4,5% Vol.	65:-
Hazy Daze IPA 33 cl 6,2% Vol.	85:-

Alkoholfritt

Lager / IPA 33 cl 0,5 %	65:-
Äppelmust 33 cl	65:-
Lazy Estate Kombucha 33cl	55:-
Richard Juhlin mousserande vin	75:-
Bubbelvatten	35:-
Bryggkaffe	35:-
Espresso enkel/dubbel	40/49:-
Cappuccino	55:-
Latte	55:-

Lunchmeny

Vardagar 11.30-14.30

Lördag 12.00-15.00

Kycklinglår & Morot 225:-

Variation på morot, cashewnöt, körvelkräm, kycklingvelouté

Torsk & Dill 225:-

Potatisstomp, spetskål & dill-sallad, dillkräm, krispig potatis, vitvinsås

Jordärtskocka & Äpple 185:-

Jordärtskockssoppa, bakat äpple, fänkål, gräddfil, krutonger

Veckans husman 195:-

Fläsklägg, rotmos, senapskräm, smörad buljong

Stadshotellets klassiker

Skagen halv 195:-/hel 285:-

Med räkor, majonnäs, gravad gurka, citron och dill på smörstekt surdegsbröd

Råraka1909 halv 295:-/hel 445:-

Stekt råraka med svensk löjrom, rödlök, gräddfil, gräslök, citron

Köttbullar 245:-

med pressgurka, lingon, gräddsås & potatispuré

18-23 September

Till barnen

Köttbullar 125:-

Serveras med pressgurka, lingon, gräddsås och potatispuré

Pannkakor 95:-

Serveras med kökets sylt och lättvispad grädde

Handgjord tryffel 49:-

Äpple & Kanel 125:-

Muscovadoäpple smaksatt med Sri Lanka-kanel och grön kardemumma, med hasselnötter och filmjölksglass

Crème Brûlée 1909 125:-

med smak av nougat, toppad med riven rostad hasselnöt

Tala med serveringspersonalen vid allergier & matavvikelser